

# 食肉総合卸バイヤーが その魅力を紹介！

ミート・ザ・ミート

## meet the meat

### 第5回 イナルカ社のイタリア産 ミルクフェッド仔牛

国内外の良質な食肉との出会いを通して、  
実際に目で見た飼育環境や特長、  
その食肉ならではの魅力をご紹介します。



イナルカ社のミルクフェッド仔牛は主にホルスタイン種。メスは生乳がパルメジジャーノ・レッジャーノなどチーズの原料として利用されるため、オスがミルクフェッド仔牛として育てられる。



イタリアは昔から仔牛の飼育が盛んで、イタリアの仔牛肉の生産量および一人当たりの消費量はともに世界第一位を誇ります。今回ご紹介するのは、そんなイタリア産の「ミルクフェッド仔牛」です。ミルクフェッド仔牛は、その名の通りミルクで育てられた仔牛のことですが、ミルクのみで育つわけではありません。特にヨーロッパでは動物愛護（アニマルウェルフェア）の観点から、反すう動物である牛には、穀物などの飼料を併用することが義務づけられています。人間の赤ちゃんが母乳と離乳食で育てられるのと似ています。

一方で、生育環境も昔とは異なります。かつては薄暗い電灯のみの狭いゲージ内に入れて、運動を制限しカロリー消費を抑えるという、効率重視の飼育方法が主流でした。今では、ゆとりあるスペースを仔牛たちが自由に動き回り、自然光や電灯によって昼夜が感じられる環境となつています。仔牛が以前に比べ健康的に育つ



年明けすぐの2019年1月に視察で訪れたイナルカ社の工場では、枝肉は全て格付けなどの入ったラベルで徹底管理されており、日本向けの枝肉は、専用の冷蔵庫で保管。冷蔵庫の出入り口には目印として日本の国旗が表示されている。川島食品株式会社では、今後も積極的な視察を行う予定。

ように、生育環境と飼料が現代の考えに基づいてアレンジされているのが、現代のミルクフェッド仔牛なのです。イタリアで業界シェア2位を誇るイナルカ社は、国内で有名なクレモニーニグループの中核を担う企業です。フランスのミルクフェッド仔牛が高品質で価格が高めなのに対し、イタリア産は日本のマーケットに見合う価格と質をバランス良く兼ね揃えています。さらにイナルカ社では、日本向けの仔牛肉は「イタリア生まれイタリア育ち」のみとし、特別に管理・保管されているのも特徴です。

ミルクフェッド仔牛は柔らかで癖がなく、色は淡いピンク色。品種の遺伝的な特性とフランスの取れた飼料により、高タンパク、低脂肪、高カルシウム、豊富なミネラルという栄養価の高さも実現しています。



#### 問い合わせ

川島食品株式会社  
☎03-3325-0530  
東京都杉並区方南1-26-7  
www.kawashima-s.co.jp

創業85年を迎えたレストラン卸の企業として、都心部のイタリア料理、フランス料理を中心に、3300店のレストランや飲食店と取引がある。

イナルカ社のミルクフェッド仔牛のブランド名は「VITELLO」。定期的な全頭検査で血中の鉄分量を計測し、補完飼料によって肉色をコントロールしている。川島食品ではサーロイン、ランプ（イチボ）、骨つきロースなどを販売中。



イタリア産ミルクフェッド仔牛は、火入れの仕方によって日本人はパサつきが気になることがあるため、低温や真空でじっくり丁寧に火入れをする調理法や、薄くパン粉を付けて揚げたカツレツに向いている。



ミルクフェッド仔牛を特売中！ ※公式サイトから特売チラシがダウンロード可能